

# tyčkos baltas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Weissbier  
Aludaris: nightbock  
Receptas sukurtas: 2023-02-15 17:08:46  
Receptas modifikuotas: 2023-03-01 12:28:04

OG: 1.047  
FG: 1.012  
ABV: 4.6 %  
IBU: 13  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Miežinis salyklas (Čekija)  
Kvietinis salyklas (maltosa)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.4	2.300	53.5
4.3	2.000	46.5
	4.300	

## Apyniai

### Pavadinimas

Mosaic (USA 2021) alfa 11,9%  
Mosaic (USA 2021) alfa 11,9%  
Mosaic (USA 2021) alfa 11,9%

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

9.0  
9.0  
9.0

### IBU

5.8  
4.8  
2.3

### Kiekis (g)

5  
5  
5  
15

### Laikas

45  
30  
10

## Mielės

### Pavadinimas

BAVARIAN WHEAT 11

### Kiekis (g)

10.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė karčioji (Curacao)  
Apelsinų žievelė karčioji (Curacao)  
Kalendra  
Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

10 min.  
5 min.  
5 min.  
1 min.

### Kiekis

30.0 g  
10.0 g  
5.0 g  
5.0 g

## Pastabos

Vanduo 30l RO + 3g gypsum, 6g Calcium Chloride, 3g Epsom salt

Ca 96

Mg 10

Na 8

Cl 53

HCO3 16

### Salinimas:

Vanduo 15l

52C° - 20min

64C° - 60min

75C° - 10min

### Tekinimas:

9l 80C°

Ištekinius 22.5l

Išvirus-atvėsinius